



BLASON DE L'EVANGILE 2014

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pomerol, Bordeaux, France

Les vignobles de l'appellation Pomerol se situent sur un plateau de la rive droite de la Dordogne, à environ 40 km au nord-est de Bordeaux.

À Pomerol, c'est le merlot qui règne en Roi. Les sols argileux typiques du terroir de cette appellation permettent au cépage de s'exprimer comme nulle part ailleurs.

Terroir : Le raisin sélectionné pour Blason de l'Évangile provient des croupes sablo-argileuses et de sables silteux recouvrant les sous-sols argileux. Ces sols plus légers permettent un enracinement plus profond de la vigne et une meilleure protection hydrique. Le vin qui en résulte est souple et élégant, d'un style plus léger et fruité que le Grand Vin et par-là même plus accessible dans sa jeunesse.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Grâce à un hiver pluvieux et doux, le cycle végétatif de la vigne a démarré avec deux semaines d'avance par rapport à la moyenne bordelaise et le débourrement a eu lieu mi-mars, ce qui est rare. Le mois d'avril chaud a été suivi d'un mois de mai frais et humide ponctué par des pics de chaleur. La floraison a été bonne début juin, annonçant un millésime précoce et de grande qualité. Ensuite, les alternances d'humidité et de chaleur ont ralenti de façon considérable la belle avance acquise ; le mois de juillet a été humide et frais, le mois d'août nuageux avec des températures assez fraîches. Dès la fin août, la région a connu un "été indien" jusqu'à fin octobre avec des journées chaudes et sèches. Le mois de septembre a été le plus chaud depuis près d'un siècle...

De ce fait, nous avons eu une récolte de très grande qualité grâce à une maturation des raisins qui s'est faite sur les mois de septembre et octobre avec une douceur et une chaleur quasi inhabituelle.

Nous avons reporté la date de début des vendanges à plusieurs reprises compte tenu du beau temps persistant et durable... Les merlots ont été ramassés du 22 septembre au 4 octobre et nous avons vendangé les cabernets francs les 3 et 7 octobre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La fermentation alcoolique est réalisée dans des cuves en ciment à température contrôlée, durant laquelle l'on procède à des remontages légers pour faciliter l'extraction. Le vin est ensuite laissé en macération, sans intervention extérieure. A la fin de la macération, 80 % du vin est entonné en fûts de chêne français d'un vin, 20 % en cuves pour la fermentation malolactique et un élevage d'environ 15 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Ce millésime est une grande réussite de L'Évangile et il se montre intense au nez avec des notes grillées, vanillées et des notes de fruits frais mais aussi des notes de fruits noirs à noyaux.

En bouche, le vin présente une grande intensité avec des tanins très denses, très soyeux et mûrs. La finale se révèle longue, puissante avec une allonge prononcée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 93%, Cabernet franc 7%

Rendement : 31 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 3,4 g/l